

◆ FICHA DO DRINK ◆

Piña Colada

RUM

Moderado · ~8–15%



Lista de compras

☐ Abacaxi	a gosto
☐ Rum branco	60 ml
☐ Leite de coco	60 ml
☐ Xarope simples	25 ml
☐ Suco de limão	10 ml
☐ Água com gás	10 ml
☐ Cereja amarena (opcional)	1 unidade
☐ Hortelã (opcional)	1 ramo
☐ Calda de cereja (opcional)	2 colheres de chá

Sobre o drink

A Piña Colada é um clássico tropical e refrescante que combina a doçura natural do abacaxi e a cremosidade do leite de coco com a força marcante do rum. Possui uma textura aveludada e um aroma frutado irresistível, ideal para dias quentes e momentos de descontração. O toque final da calda de cereja escorrendo pelo copo traz um charme visual e um leve dulçor extra a cada gole.

Modo de preparo

- 1 Coloque pedaços de abacaxi na coqueteleira e macere bem para extrair o suco e o sabor.
- 2 Adicione o rum branco, o leite de coco, o xarope simples e o suco de limão.
- 3 Preencha a coqueteleira com bastante gelo e bata vigorosamente para misturar e resfriar a bebida.
- 4 Encha uma taça grande (estilo Windsor), previamente gelada, com bastante gelo novo.
- 5 Faça uma coagem simples da mistura da coqueteleira diretamente para a taça.
- 6 Coloque um pequeno splash de água com gás por cima e misture levemente com uma colher.
- 7 Decore o topo do drink com um pedaço de abacaxi, uma cereja amarela e um ramo de hortelã.
- 8 Finalize despejando a calda de cereja sobre o topo para escorrer pelo líquido.



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code